COLLAGE

Portray

カナッペ

シェフからの小さな贈り物

金目鯛の生ハム〆
南高梅　メロン

平貝と筍のフリット
花穂紫蘇　雲丹のヌイユ

または

鮑とホワイトアスパラのソテー
フランス産ストゥーリアキャビア　追加 ¥5,000

鰆のポワレ
桜海老　おかひじき

フランス産ラム肉のポトフ仕立て
春野菜　蛤コンソメ

または

厳選和牛フィレ
北山農園野菜　蕗のコンディメント　追加 ¥5,000

ライムとフロマージュブランのアイス
ミントのフォーム

ショコラのシガレット
柚子　ライチソルベ

小菓子

9 plates
¥25,000

COLLAGE

Impression

カナッペ

シェフからの小さな贈り物

金目鯛の生ハム〆
南高梅　メロン

鰆のポワレ
桜海老　おかひじき

または

鮑とホワイトアスパラのソテー
フランス産ストゥーリアキャビア　追加 ¥5,000

フランス産ラム肉のポトフ仕立て
春野菜　蛤コンソメ

または

厳選和牛フィレ
北山農園野菜　蕗のコンディメント　追加 ¥5,000

ライムとフロマージュブランのアイス
ミントのフォーム

ショコラのシガレット
柚子　ライチソルベ

小菓子

8 plates
¥21,000

COLLAGE

Embodiment

カナッペ

シェフからの小さな贈り物

金目鯛の生ハム〆
南高梅　メロン

平貝と筍のフリット
花穂紫蘇　雲丹のヌイユ

または

鮑とホワイトアスパラのソテー
フランス産ストゥーリアキャビア　追加 ¥5,000

フランス産ビゴール豚のよもぎ蒸し
春キャベツ　ピペラード

または

厳選和牛フィレ
北山農園野菜　蕗のコンディメント　追加 ¥6,000

ライムとフロマージュブランのアイス
ミントのフォーム

バジルのパンナコッタ
苺　桜アイス

小菓子

8 plates

¥17,000

COLLAGE

Embodiment

カナッペ

シェフからの小さな贈り物

金目鯛の生ハム〆
南高梅　メロン

平貝と筍のフリット
花穂紫蘇　　雲丹のヌイユ

または

鮑とホワイトアスパラのソテー
フランス産ストゥーリアキャビア　　追加　¥5,000

フランス産ビゴール豚のよもぎ蒸し
春キャベツ　　ピペラード

または

厳選和牛フィレ
北山農園野菜　　蕗のコンディメント　　追加　¥6,000

バジルのパンナコッタ
苺　　桜アイス

6 plates
¥16,000